



Casanova di Neri

CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA	2015
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE	100% Sangiovese
VENDEMMIA	Manuale, la seconda settimana di Ottobre.
VINIFICAZIONE	Selezione manuale delle uve prima e dopo la sgrappolatura. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in legno a temperatura controllata per 32 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	36 mesi in botte - 24 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	15°
ESTRATTO SECCO	33,1
ACIDITA' TOTALE	6,2
LOTTE DI PRODUZIONE	919
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°



Casanova di Neri

NOTE DI GIOVANNI NERI

La 2015 rappresenta un'espressione magistrale di Cerretalto. Il colore è vivo ed intenso. Al naso si concede lentamente. Svelta la grafite accompagnata da un concerto di piccoli frutti a bacca rossa, liquirizia e cioccolato. Gli aromi finali svelano un'innata freschezza seguita da note balsamiche e mentolate. Al palato il Cerretalto 2015 rivela appieno la sua personalità, caratterizzata da un completo equilibrio tra l'incredibile tensione e la precisione aromatica. L'eccezionale tessitura tannica, fitta e vellutata, si fonde alla perfezione con un'acidità presente e ben integrata. Il finale è di grande purezza, densità e profondità. L'insieme di questi fattori lascia presagire una vita lunghissima per il Cerretalto 2015.

NOTE DELL'ANNATA

La 2015 verrà ricordata come una annata da manuale. L'inverno è stato essenzialmente mite con temperature nella media e abbondanti precipitazioni nei mesi di gennaio e febbraio. Il germogliamento è avvenuto nella seconda settimana di aprile. La seconda parte di aprile e l'intero mese di maggio sono stati ricchi di precipitazioni e giornate soleggiate: tutto questo ha portato a un regolare sviluppo del ciclo vegetativo, a un ottimo accumulo di acqua nel terreno e una fioritura regolare e prosperosa che si è conclusa negli ultimi giorni di maggio. Giugno e luglio sono stati asciutti e caldi leggermente al di sopra della media. Durante la seconda settimana di agosto hanno avuto luogo precipitazioni che hanno abbassato le temperature e aiutato notevolmente la maturazione. Agosto e settembre sono proseguiti con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte che hanno portato ad un equilibrio tra acidità, tannini e zuccheri delle uve pressoché perfetta.